



## Végétarien

# Gratin de carottes au pain

**Mise en place et préparation:** env. 20 min

**Cuisson au four:** 40 min

**Énergie Portion (1/4):** 564 kcal  
lip 29 g / glu 50 g / pro 16 g

### Pour 4 personnes

Pour un plat à gratin d'env. 2 litres, graissé

- 1 kg de carottes
- 1 oignon
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 dl de bouillon de légumes
- 2 dl de crème entière
- 1 cc de Maïzena
- ½ cc de sel
- un peu de poivre
- 280 g de pain mi-blanc
- 2 œufs
- 1 cc de paprika fort
- 50 g de gruyère râpé

### Voici comment faire:

- 1 Gratin:** Préchauffer le four à 200 °C. Émincer les carottes et l'oignon à la mandoline en tranches d'env. 3 mm d'épaisseur dans le plat graissé. Incorporer l'huile.
- 2** Délayer la Maïzena avec le bouillon et la crème, saler, poivrer, verser sur les légumes.
- 3 Cuisson:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer.
- 4** Couper le pain en bâtonnets d'env. 4 cm de long. Battre les œufs avec le paprika, y passer les bâtonnets de pain, répartir sur le gratin. Parsemer de gruyère.
- 5 Finition:** env. 20 min au four.

**Suggestions:** vous pouvez utiliser des carottes de différentes couleurs, votre gratin n'en sera que plus joli. Effeuillez 3 brins de persil plat, parsemer.

**Conseil d'achat**  
**Vous trouverez ces ingrédients au Coop Pronto:**

